



Mariage des saveurs

Prix :40,90€

Entrée :

Rencontre festive : aumônière de cabécou aux gambas

Salade gourmande du terroir : salade mêlée, gésiers tièdes, fleur de magret séché tartare de tomate et toast de cou farci

Duo marin et fruité : mousseline lactée au crabe, petites gambas et tartare de mangue, gambas la veggio
saveurs : salade de lentilles corail aux fruits secs, à la crème de vinaigre de framboise, fruits de saison et crudités, graines de sésame, décoration fruitée et florale

Une viande ou un poisson avec son accompagnement selon la saison

Pavé de saumon aux gambas et crème de curry, sésames

Cassiolette océane colin aux st jacques et coulis de poireaux au vin blanc, créme aumônière de veau forestière présentée dans sa cassiolette

Offrande fermière : suprême de volaille sauce façon rossini

Prince du sud ouest : tournedos de magret de canard rôti avec une sauce au choix (framboise, miel gingembre, forestière...)

1 formule fromage

Portions de fromages artisanaux accompagnées d'une assiette individuelle de salade mêlée aux noix

Ou

Pièce montée de fromages (supplément 5€50)

+ La mise en scène et service de votre dessert

+ Café en buffet (Offert)